**班 號 第 組 姓名：**

🍽 **個人必備物品：** 🍽 **製作流程：**

　　➀講義、筆、圍裙

　　➁紙盒或乾淨塑膠袋數個

(用來打包或盛裝成品)

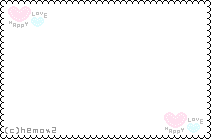
　　➂採買收據（交給各組總務）

🍽 **每組材料（可做約35~40片）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項 目 | 數 量 | 攜帶者 |
| 1. 低筋麵粉 | 370 克 |  |
| 2. 雞蛋 | 2 顆 |  |
| 3. 奶油 | 200 克 |  |
| 4. 細砂糖 | 50 克 |  |
| 5. 巧克力豆 | 200 克 |  |
| 6. 衛生紙 | 每組一包 |  |
| 7. 垃圾袋 | 一個（小型） |  |

🍽 **分享時間～製作心得及收穫**

**(至少50字)：**



****

１、奶油於室溫中軟化，放入盆中打軟後加入砂糖，用打蛋器將其打發均勻。

２、將蛋打於小碗中，用筷子打散後

**分三次**加入打勻。

３、將麵粉過篩後**分三次**加入盆中，

用刮刀用”**壓拌**”的方式（不可用力

畫圓攪拌）拌勻至無粉粒，並成一

柔軟麵 糰。

４ 將巧克力豆加入麵糰中拌勻，並用

手分小塊141搓圓略壓扁後置於烤盤

上。

５、餅乾送入烤箱以175 0C烤約25

分鐘，取出放涼即可食用。

